

	オリジナルをつくる				手軽につくる			
No.	1	2	3	4	5	6	7	8
商品名	自分でつくる いちごショコラのハートの クランチチョコ	自分でつくる ドーナツ型チョコ	自分でつくる チョコタルト	自分でつくる トリュフ	自分でつくる ガトーショコラ	自分でつくる いちごのガトーショコラ	自分でつくる ブラウニー	自分でつくる フォンダンショコラ
できあがり イメージ								
規格	15個分(15袋分)	20個分(10袋分)	6個分(6袋分)	16個分(8袋分)	1台分(6袋分)	1台分(6袋分)	1台分(10袋分)	8個分(8袋分)
税込価格	税込850円	税込780円	税込680円	税込780円	税込780円	税込780円	税込780円	税込780円
オープン	オープン不使用/湯せんのみ	オープン不使用/湯せんのみ	オープン不使用/湯せんのみ	オープン不使用/湯せんのみ	オープン使用	オープン使用	オープン使用	オープン使用
できあがり袋数	15袋分	10袋分(2個ずつ入れる)	6袋分	8袋分(2個ずつ入れる)	6袋分	6袋分	10袋分	8袋分
特長	オープン不使用 ホワイト・いちご・ココア味のチョコにクランチを混ぜて型に流し込むだけで、ハート型のクランチチョコが簡単にできるセットです。2層や3層にして可愛いアレンジも楽しめます。	オープン不使用 お湯で簡単にできるチョコのキットです。ドーナツの型にパフを加えたチョコを流し入れ、固めた後、カラーシュガーでお好みのデコレーションをして仕上げます。	オープン不使用 タルト型に溶かしたチョコを流し入れ、ナッツとクランチをトッピングする簡単なチョコタルトのセットです。	オープン不使用 カカオ風味豊かなクーベルチュールチョコレートでつくる、トリュフのキットです。ホワイトクランチやココアパウダーをつけて、5種類のトッピングで仕上げます。マチ付きの袋に入れるので、手軽に分けてプレゼントできます。	本格的なガトーショコラが簡単にできるセットです。1台で6等分すればハート型になります。 ベルギー産のクーベルチュール規格のフェアトレードチョコを使用しています。	いちご味のガトーショコラが簡単にできるキットです。しっとりとした食感といちごの風味が特長です。1台で6等分すればハート型になります。	レシビとチョコレートの配合を見直し、よりふんわりとした食感のブラウニーにしました。 混ぜて焼くだけで簡単に濃厚なブラウニーが作れるキットです。	口の中ですとろけるような食感のフォンダンショコラです。チョコレート生地をカップに入れて焼きあげる。濃厚で風味豊かなケーキです。 レンジで軽くあたためると、より一層おいしく召し上がりがいただけます。

	たくさんつくる				本格的につくる			
No.	9	10【NEW】	11	12【NEW】	13	14【NEW】	15	16
商品名	自分でつくる チョコチップマフィン ボリュームパック	自分でつくる チョコクランブルマフィン ボリュームパック	自分でつくる チョコチップクッキー ボリュームパック	自分でつくる ブルドネージュ	自分でつくる 生チョコ	自分でつくる ザハトルテ	自分でつくる ハートのフロランタン	自分でつくる 2色のマカロン
できあがり イメージ								
規格	20個分(20袋分)	20個分(20袋分)	40枚分(20セット分)	40個分(20セット分)	16個分(1箱分)	8個分(8袋分)	10個分(10袋分)	約16個分(8袋分)
税込価格	税込850円	税込850円	税込850円	税込850円	税込580円	税込850円	税込850円	税込1,200円
オープン	オープン使用	オープン使用	オープン使用	オープン使用	オープン不使用/湯せんのみ	オープン使用	オープン使用	オープン使用
できあがり袋数	20袋分	20袋分	20袋分(2枚ずつ入れる)	20袋分(2個ずつ入れる)	1箱分	8袋分	10袋分	8袋分(2個ずつ入れる)
特長	プレーンのチョコチップマフィンが10個、マーブル模様のチョコチップマフィンが10個つくれるキットです。	チョコレート生地チョコクランブルをトッピングしたマフィンです。手軽に20個つくれるボリュームパックです。	一昨年末で販売していた定番のクッキーが復活します。ハートの抜き型が付いた、2種のクッキーがたっぷりつくれるキットです。プレーンとココアの2種の生地に、チョコチップとアーモンドをトッピングして、焼きあげます。	プレーン生地とココア生地の2種類のブルドネージュがそれぞれ20個ずつつくれるキットです。さくさくとしたブルドネージュがつけれます。	オープン不使用 レシビを見直し、よりロドけ豊かな生チョコに変更しました。カカオ風味豊かなクーベルチュールチョコレートを使用しています。また、形をスクエア型に変更しています。今年はラッピング用の紐もつけました。	以前丸型で商品化していたザハトルテがスクエア型でよりつくりやすくなって発売します。	二度焼きせず、一度焼くだけでできるフロランタンのキットです。カラメルソースを見直し、より作業しやすい柔らかさにしています。 ハートの焼き型にクッキー生地を入れ、アーモンドスライスとカラメルソースを混ぜてのせ、焼くフロランタンのキットです。	ピスタチオ風味といちご風味の2色のマカロンを焼き、チョコレートを挟んで仕上げます。 メレンゲをつくる工程がないので、手軽につくれます。

クーベルチュールチョコとは…ココアパターの含有量が高いチョコレートの事です。含有量の基準は各国で異なりますが、日本では31%以上含有しているものをクーベルチュールチョコと言います。ココアパターの量がロドけや味に影響するため、含有量の多いものが「美味しいチョコレート」と言われています。